

Morgenheld



KAFFEEMÜHLE

35 g Füllmenge | Filling quantity

COFFEE GRINDER

morgenheld.com

DANKEEEE

...für deine Bestellung! Hier geben wir dir gerne noch ein paar Tipps, wie dir ein heldenhaftes Morgenheld Kaffeelerlebnis gelingt!
We love it!

BOHNEN LEER?

WOHOO!!, SNOOZE!, BÄÄMM!!, CREAMY!, LOVE! und ZACK! Unseren Morgenheld Kaffee gibt es in sechs heldenhaft heißen Sorten, von entspannt und mild bis kraftvoll und rassig. Einfach durchprobieren und genießen! Nachschub sowie weiteres Kaffeezubehör gibt's in unserem Shop.

DREH MAL RICHTIG AUF:

1. VORBEREITUNGEN

Vor der ersten Benutzung empfehlen wir dir, den Mahlgutbehälter einmal feucht auszuwischen. Nimm für den ersten Mahlgang wenige Kaffeebohnen und reinige dadurch deine Lieblingsmühle.

OPTIMALE EXTRAKTION

Kaffee bietet über 1.000 Aromen.

Als Kaffeeheld ist es deine Aufgabe, genau die richtigen Aromen (18 - 22%) zu lösen.

Überextraktion = du hast es zu gut gemeint und dem Kaffee wurden zu viele Aromen entzogen. Folge: dein Kaffee schmeckt bitter

Unterextraktion = du warst zu zaghaft & hast deinem Kaffee zu wenige Aromen entzogen. Folge: dein Kaffee schmeckt sauer oder wässrig

Es liegt also in deiner Hand. Die optimale Extraktion ist abhängig vom Mahlgrad und der Kontaktzeit mit dem Wasser.

2. DER RICHTIGE MAHLGRAD

Für deinen heldenhaften Kaffeegenuss, ist es wichtig, die Espressobohnen richtig zuzubereiten, sonst kann dein Kaffee schnell wässrig, sauer oder bitter schmecken.

Wir haben dir eine kleine Tabelle zur Orientierung vorbereitet. Hier findest du für jede Zubereitungsart den geeigneten Mahlgrad sowie weitere Parameter, wie Wassertemperatur, Zubereitungszeit und Füllmengen.

						
	Handfilter	Kaffeemaschine	Espressomaschine	French Press	Espressokocher	Cold Brew
	mittel	mittel	sehr fein	mittel - grob	fein - mittel	grob
	32 g	75 g	17 g	65 g	Siebmenge	100 g
	500 ml	1.250 ml	40 ml	1.000 ml	bis zum Ventil	1.000 ml
	96° C	95° C	94° C	96° C	99° C	kalt
	3 - 4 min	4 - 5 min	30 sek	4 min	1 min	mind. 12 h

AM ENDE ZÄHLT DEIN GESCHMACK -
PROBIER DICH AUS!

Tipp 1

Grundsätzlich gilt: Je feiner der Mahlgrad, desto kürzer die Kontaktzeit mit dem Wasser.

Tipp 2

geeignet für Espressomaschinen:
FEIN
geeignet für Filterkaffees:
MITTEL
geeignet für die French Press:
GROB

3. IM HANDUMDREHEN FERTIG

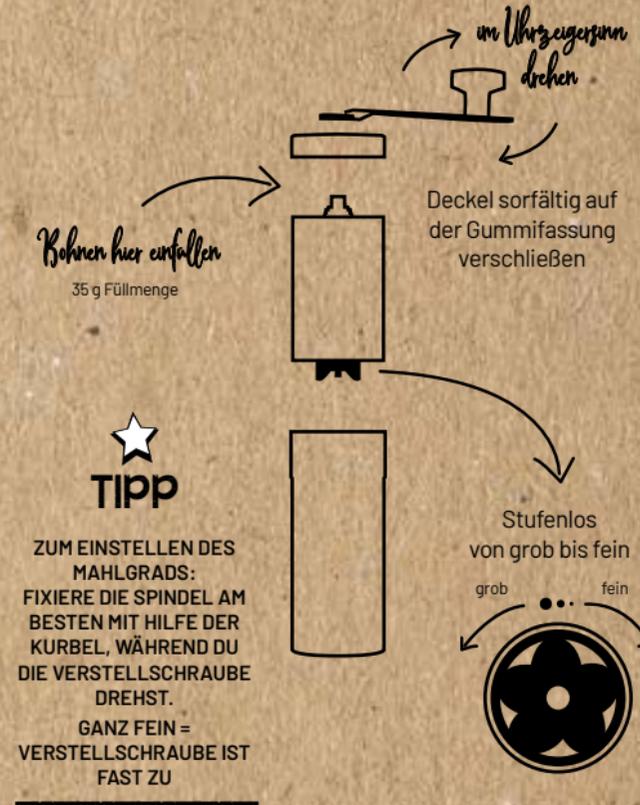
Kaffeebohnen rein, ein paar kurze Umdrehungen und zack: Fertig ist das Heldenpulver!

4. REINIGEN

Du brauchst die Mühle nicht nach jedem Gebrauch reinigen. Säubere sie hin und wieder, damit die Öle, die sich in den Bohnen befinden, entfernt werden. Am besten nimmst du einen Pinsel für das Mahlwerk und den oberen Behälter. Mahlwerk sowie unterer Behälter kannst du auch mit Wasser ausspülen.

KAFFEELAGERUNG

Wusstest du, dass gemahlener Kaffee viel schneller sein Aroma verliert als ganze Bohnen? Wir raten dir also, deinen Kaffee IMMER frisch zu mahlen. Und generell gilt: schütze deinen Kaffee vor Licht, Feuchtigkeit, Luft und Wärme. So genießt du stets heldenhaften Kaffeegenuss.



Morgenheld

FOLLOW US ON



facebook.com/morgenheld

instagram.com/morgenheld

morgenheld.com



RAN OUT OF BEANS?

WOHOO!!, SNOOZE!, BÄÄMM!!, CREAMY!, LOVE! and ZACK! Our Morgenheld Coffee is available in six heroically hot flavours, from relaxed and mild to powerful and and fiery. Just try them out and enjoy! Supplies and other coffee accessories are available in our shop.

REALLY TURN IT UP:

1. PREPARATIONS

Before the first use, we recommend that you wipe out the ground's container with a damp cloth. For the first grind, use a few coffee beans and thereby clean your favourite grinder.

OPTIMAL EXTRACTION

Coffee offers over 1,000 flavours. As a coffee hero, it's your job to find exactly the right flavours (18 - 22 %). **Over-extraction** = you had good intentions, but too many aromas have been extracted from the coffee. Result: your coffee tastes bitter
Under-extraction = you were too timid & did not extract enough flavours from your coffee. Result: your coffee tastes sour or watery

It's up to you. The optimal extraction depends on the coarseness of the grind and the contact time with the water.

2. THE RIGHT COFFEE GRIND

For your heroic coffee enjoyment, it is important to prepare the espresso beans correctly, otherwise, your coffee can quickly taste watery, sour or bitter.

We have prepared a small chart for your orientation. Here you will find for each type of preparation the right grind as well as other factors such as water temperature, brewing time and filling quantities.

filtered by hand	coffee machine	espresso machine	french press	espresso maker	cold brew
medium	medium	fine	medium - coarse	fine - medium	coarse
32 g	75 g	17 g	65 g	quantity in sieve	100 g
500 ml	1.250 ml	40 ml	1.000 ml	below the valve	1.000 ml
96° C	95° C	94° C	96° C	99° C	cold
3 - 4 min	4 - 5 min	30 sec	4 min	1 min	at least 12h



Tip 1

Basically, the finer the grind, the shorter the contact time with the water.

Tip 2

suitable for espresso machines: FINE
suitable for filter coffees: MEDIUM
suitable for french press: COARSE

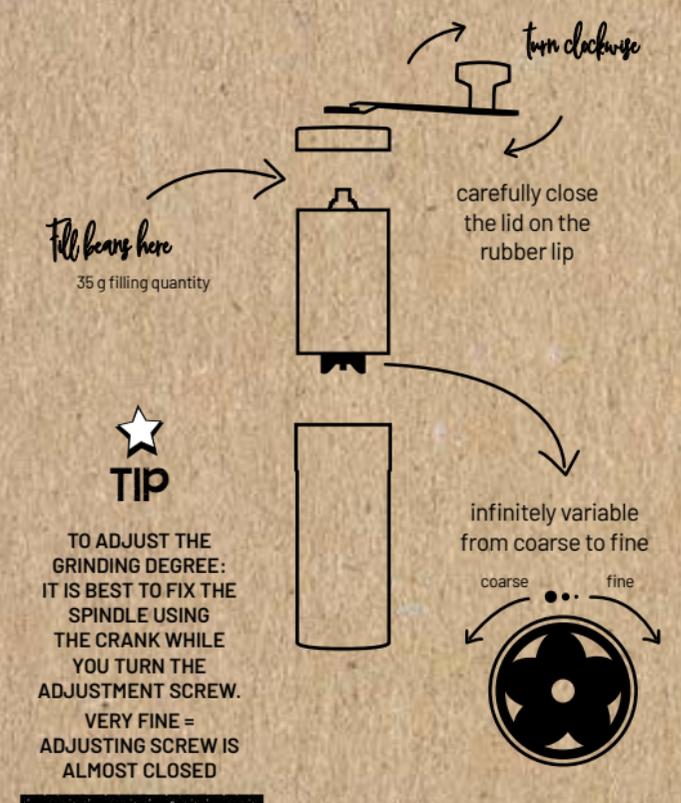
3. READY IN NO TIME

Put in the coffee beans, give them a few quick spins and bang: the hero powder is ready!

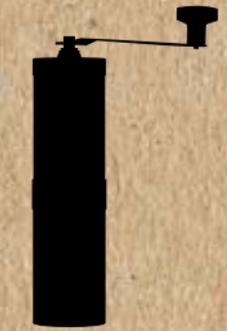
4. CLEANING

You do not need to clean the mill after each use. Clean it from time to time so that the oils in the beans are removed. The best thing to do is to use a brush for the grinder and the upper container. You can also rinse the grinder and lower container with water.

COFFEE STORAGE
Did you know that ground coffee loses its aroma much faster than whole beans? So, we advise you to ALWAYS grind your coffee fresh. And in general: protect your coffee from light, moisture, air and heat. That way you can always enjoy a heroic coffee.



Morgenheld



KAFFEEMÜHLE
35 g Füllmenge | Filling quantity
COFFEE GRINDER

morgenheld.com